



www.veneto.eu



DESTINATION	AZIENDA AGRICOLA VINI MAROCCHESA
INDIRIZZO	Via Marocchessa 49, 31021 Mogliano Veneto (TV) Phone: +39 335 8326117 https://vini.marocchessa.com/ info@vinimarocchessa.it
GESTIONE	<i>Michele Scaramuzza, con il supporto dei fratelli Simone e Alessio e la vicinanza di papà Alessandro</i>
ATTIVITA'	<i>PRODUZIONE VINI A POCCHI PASSI DA VENEZIA "LUXURY WINE FROM VENETO" PRODUZIONE CEREALI PER FARINE, FORAGGIO PER GLI ANIMALI, GRANO, ECC. ESPERIENZE IN AZIENDA (VISITE ASSISTITE NEI LOCALI DI PRODUZIONE, SENSORIALI, ABBINAMENTI VINO CIBI E SUI TERRITORI CIRCOSTANTI).</i>
UN PO' DI STORIA	<p>La famiglia SCARAMUZZA ha radici molto antiche e di questa terra potrebbe raccontare ogni minima evoluzione e particolare, ma la cosa più importante è che proprio qui Napoleone Bonaparte mediante il Catasto Napoleonico registrò questi terreni coltivati a vite (nel 1808). Nonno Rocco, il fondatore, ha trasmesso alla famiglia il piacere di coltivare la terra con passione e tanta dedizione e rispetto per la campagna. Gli Scaramuzza utilizzano da sempre un metodo naturale di protezione che si era perso con gli anni: le fasce tampone (protette da siepi propongono il miglioramento del grado di biodiversità del territorio rurale attraverso il potenziamento delle connessioni ecologiche e l'aumento della presenza di siti riproduttivi e di aree di rifugio per la fauna selvatica. Alla Marocchessa si è anche scelto di usare energia sostenibile, trasformando l'energia solare in energia elettrica senza l'uso di combustibile. Tutto ciò ha effetti importanti sui vini di eccellenza prodotti.</p> <p>Papà Alessandro affianca ogni giorno i suoi tre figli nel progetto di "Marocchessa" : dare un volto e una identità a tutto quel lavoro, studio e investimenti fatti in vigna. Michele è molto scrupoloso ed attento nella cura del vigneto. Questo è un ambiente in cui si praticano le regole della potatura di Simonit e Sirch, metodologia che permette alla vite di dare il massimo senza stress e di avere una lunga vita: tutto sotto il controllo di Michele. Simone ed Alessio si occupano anche delle altre colture ma quando arriva la vendemmia invece sono concentrati in vigna con Michele. I fratelli Scaramuzza lavorano in sinergia per selezionare le migliori uve dal vigneto sostenibile, per dare al pubblico vino premium non convenzionali che si distinguono per carattere e unicità.</p>

I VINI

Prodotti su 8 ha di vigneto con vendemmia a mano

VINI BIANCHI

Prosecco Extra Dry Doc (Glera 100%)

Prosecco Brut Doc (100%)

Pinot Grigio Spumante Brut Pinot

Grigio delle Venezie 100%

VINI ROSSI

Carmenere 100% (da singolo vigneto) Merlot 100%

LA FAMIGLIA



SIMONE

ALESSIO

ALESSANDRO

MOGLIE di MICHELE

MICHELE

ESPERIENZE**1. AMBITO TERRITORIALE: Mogliano Veneto e aree limitrofe (in gestione diretta)**

- a) (“vigneto in carrozza”; 2 ore)** : una visita completa dell’azienda accompagnati dai fratelli Scaramuzza, con visita in carrozza in vigna (in carrozza) e alla cantina e a seguire pranzo tipico veneto (anche menù per bambini) in azienda;
- b) (“passeggiata tra i filari”; 3 ore)** : visita alla cantina con passeggiata e aperitivo tra i filari e a seguire cena tipica veneta in vigna (anche menu per bambini) con degustazione vini e intrattenimento musicale;
- c) (“feste in vigna”; 4 ore)**: Degustazione vini insieme a cibi tipici veneti (Primavera-Estate). In occasione della festa del Redentore di Venezia anche spettacolo di fuochi d'artificio.

2. AMBITO TERRITORIALE: VENETO

- a) Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona)**
<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine>
- b) Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona)**
<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline>

